

一、目標、核心能力與課程

(一) 現況描述與特色

該系成立於 97 年，以「培育營養為主與食品為輔之專業人才」為教育宗旨，教育目標為：1.培育「膳食療養」與「團體膳食」之人員；2.培育「營養教育」與「食品健康」指導與推廣人員。該系所訂的學生核心能力有 4 項，分別為：1.營養專業知能；2.營養衛教；3.食品安全風險管理能力；4.溝通協調能力。依其教育目標及核心能力，該系將課程分為營養模組及食品科技模組 2 大類，分別提供學生參加營養師考照與食品技師考照所需的修習課程。該系許多課程均設有實驗，且學生均須修「產業實習」或營養相關實習，希望透過教師與實習單位人員之訓練，培養學生實作能力。

該系所有課程均有提供課程大綱，並整理出課程與 4 項核心能力關係之對照表，建立課程地圖，公布於網頁供學生做為選課參考。該系藉由新生座談說明、導師晤談、Facebook 及選課輔導等措施，協助學生瞭解該系教育目標、核心能力及課程規劃，並進行選課規劃。

該系藉由系務會議、系諮議委員會及系課程委員會等正常運作，與教師授課評量、學生學習評量、以及在校生與畢業生等問卷調查相互配合，建立雙迴圈檢核機制，藉以訂定及修訂教育目標、核心能力與課程設計。

(二) 待改善事項

1. 學生核心能力之一為「食品安全風險管理能力」，學生要具備此項能力前，必須具有食品安全之風險分析與風險溝通能力，然目前該系所規劃的相關課程，無法有效培育學生均具備此項核心能力。
2. 該系建置的課程與核心能力對照表中，部分課程與核心能力之關聯性較為不妥，例如：「營養生化學」、「人類發展學」、「解剖生理學」及「病理學」等課程與「食品安全風險管理」

核心能力之妥適性即為一例。

3. 該系之實驗課因與課程合併成 1 門課，造成學生進行實驗操作的次數與機會明顯不足，影響學生實作能力表現。

(三) 建議事項

1. 宜檢視調整所開課程和內容，有效培養學生應具備之核心能力，或可考慮妥適修改學生核心能力，以更符合實際該系課程所培育學生的成果。
2. 宜建立適當檢核機制，確定各課程與核心能力之關聯性，以供學生選課參考。
3. 宜審視所有實驗課，將重要實驗課獨立成 1 學分課程，並提供足夠實驗經費與設備器材，以切實訓練學生實作能力，提升學生學習興趣的效果。

二、教師、教學與支持系統

(一) 現況描述與特色

該系專任教師 8 名，包含 2 位副教授與 6 位助理教授，其中 7 位具博士學位，近六年內有 4 位教師離職，1 位教師轉任他系，教師流動率偏高，幸能適時聘請教師補足員額，避免影響課程之開設。該系目前另聘有 5 名兼任教師，學生總計 209 位，生師比已改善至合理範圍。整體師資專長大致符合該系 2 模組的開課需求。該校對專、兼任教師的遴聘辦法皆清楚訂定，且分層審查，亦清楚規範教師的聘用、考核與續聘條款。

教師每學期授課前須公布課程教學目標及欲培養學生能力的教學大綱，課程設計採多樣化學習方式，教師教學除指定教科書外，另有部分教師以自編教材，列舉實務案例，並搭配照片與影片輔助教學。授課方式有課堂講授、分組討論、口頭報告、實作教學、醫院實習、企業參訪或邀請醫療相關人士蒞校專題演講，並配合全校性健康

宣導活動，將餐飲設計、團膳課程與校內外營養衛教等加入教學課程中，提高學生學習意願與成效。學生的學習成效亦採多元評估方式，且委聘校外專家定期對部分課程進行審查並提出改善建議。

除期末教學評量外，該系自 101 學年度開始新增期中教學評量，期能適時調整教師教學之授課內容，滿足學生學習期望與成效。教師評量平均分數優於 4 分（5 分制），學生相當肯定教師授課之用心，而該校所提供之空間、設備可支持教師之教學工作。

校方持續建立多項教師支持系統，教師成長中心亦不定期舉辦提升教學品質之教師成長活動，邀請專家或優良教師分享教學經驗。考量教師教學負擔重，校方並提供教學助理或助教協助實驗（作）課課前器材與藥品準備事宜。

（二）待改善事項

1. 課程教學大綱內容過於簡略，無法有效呈現課程與基本素養及核心能力之關聯。

（三）建議事項

1. 宜改進教學大綱內容，可考慮參考他校教學大綱與基本素養及核心能力關聯性強度之設計，以明確呈現兩者之關係。

三、學生、學習與支持系統

（一）現況描述與特色

該系在入學與招生輔導的策略上，選規劃出重點學校進行招生說明會，宣傳學系現況與學生未來出路等，並以開放參觀與大學體驗營等方式，讓考生瞭解學習方針和未來發展，目前該系招生情況尚可，近年新生註冊率皆超過 90%。

該系配有專任組員 1 位，負責辦理系務相關行政工作。教學空間除了普通教室外，設有營養相關專業教室，包括中餐烹調教室、生物實驗室、化學實驗室、營養諮詢室及營養實驗室，並有相關管理辦法，

大致滿足教學的需求。

該系導師制度尚稱完善，經費可提供學生輔導所需，對於新生規劃有教師諮詢和協助，另安排服務學習課程，培養學生團隊合作，建立友善的學習環境。該系並施行學習預警措施，提早反映學生的學習狀態，給予適時的提醒與輔導。此外，該系配合該校「專業證照獎勵辦法」，鼓勵並輔導學生考取專業證照，增加就業競爭力。

該系目前僅 2 屆畢業生，對畢業生追蹤機制主要配合校方諮商輔導中心的追蹤措施。該系目前也成立系友 Facebook，以瞭解系友的就業情況。在系友回饋意見蒐集方面，該系以校方所建構之問卷調查系統，獲得畢業生對基本素養與核心能力之相關意見。

(二) 待改善事項

1. 受限於課程時數和教學器材數量，學生實作經驗以及實驗次數明顯不足，不利於學生培養實作能力。
2. 該系雖有進行學習預警措施，但目前實施成效有限。
3. 目前雖有專業證照考試輔導機制，但目前 2 屆畢業生僅 2 位考取營養師證照，14 位考取中餐烹調丙級技術士證照。考取營養師證照人數偏低，食品技師則無人考取，其他丙級技術士證照（例如：食品分析檢驗）亦有待加強。

(三) 建議事項

1. 宜將實驗課程獨立開課，並宜增加教學器材(例如：解剖學人體模型)，增加學生實作時間與機會，以有效培養學生實作能力，強化學生學習效果。
2. 宜落實補救教學措施，例如：申請教學助理進行課後輔導，以有效輔導學生課業。
3. 宜加強證照考試課程之開設與輔導，建立更有效的證照輔導機制，強化輔導課程內容，以提高學生獲得證照比率，並多舉辦業者與學生座談，提升學生取得證照之意願。

四、研究、服務與支持系統

(一) 現況描述與特色

該系現有 8 位專任教師，包括副教授 2 名及助理教授 6 位，其中 7 位具有博士學位。為鼓勵教師從事研究，該校訂有各項補助辦法。凡教師當年度申請科技部（前國科會）專題研究計畫未獲得通過者，可依「校內專題研究計畫補助辦法」獲得最高 5 至 10 萬元之研究計畫補助；並訂有「專任教師參加國際性學術會議補助辦法」及「專任教師暨研究人員研究獎勵辦法」，希冀提升教師出席國際學術研討會及發表其研究成果。

該系教師於 100 至 102 學年度期間，共獲得 2 件科技部計畫、3 件校內研究計畫以及 6 件產學合作計畫，同一期間該系教師發表國際期刊論文計 14 篇。對於缺乏研究生資源的獨立學士班而言，頗為不易。

該系教師之專業服務多以擔任班導師和系主任為主，部分教師曾擔任國際期刊審查委員以及校外研究生口試委員，另有少數教師已建立校際合作關係。

(二) 待改善事項

1. 教師個人之研究空間不足，僅能借用上課用實驗室之一角進行個人研究工作，對實驗研究多有不便。
2. 該系教師推動產學合作計畫成果偏少。
3. 該系教師較少參與國際學術研討交流活動。
4. 該系尚無教授級以上師資，且助理教授比例過高。

(三) 建議事項

1. 宜提供教師獨立的研究空間，以利教師進行研究。
2. 宜考慮酌減執行產學合作計畫教師之授課鐘點，以鼓勵教師積極爭取產學合作。

3. 宜多鼓勵教師利用該校「專任教師參加國際性學術會議補助辦法」，爭取經費出席國際性學術研討會，另宜鼓勵教師多參與校外學術活動（如參加食科學會及營養學會之會務等）。
4. 宜鼓勵並輔導教師升等，以強化師資結構。

五、自我分析、改善與發展

（一）現況描述與特色

為確保教育目標之達成，該系建立有雙迴圈檢核機制。外迴圈檢核機制，主要邀請外部委員進行自我評鑑，延聘產、官、學專家學者成立諮議委員會，並辦理畢業生流向及雇主問卷調查；內迴圈檢核機制則為每學期定期舉行教學評量與教學品質改善會議。該系行政管理機制的運作與各項系務的決定，主要經由系務會議、課程委員會及教師評審委員會進行討論、審查與執行。此外，該系為確保行政管理機制運作之效能，定期辦理自我評鑑，根據管理循環的 PDCA 品質保證、管理策略來進行評估。

（二）待改善事項

1. 依 100 及 101 學年度畢業生流向問卷調查統計，畢業生對「目前從事的工作與在校所學的科系專業相符」及「在校所學專業課程有助於目前工作所需」2 項，不滿意人數都接近半數（47.8%和 43.5%），顯示該系專業課程有調整空間。

（三）建議事項

1. 由於該系僅有 2 屆畢業生，欲從畢業生雇主問卷瞭解學習成效，其效果有限。宜主動檢視業界及社會發展趨勢之所需，並參考其他學校已具備優勢成果之作法，進行課程內容之改進及新課程之開設，以符合學生未來就業需求。

註：本報告書係經實地訪評小組、認可初審小組會議及認可審議委員會審議修正後定稿。

